

suggestiments del Xef sugerencias del chef

entrants entrantes

Amanida de llagostins amb guacamole, festucs i emulsió de gambes Ensalada de langostinos con <i>guacamole</i> , pistachos y emulsión de gambas	14€
Amanida de salmó marinat amb cítrics Ensalada de salmón marinado con cítricos	13€
Carpaccio de vedella de Girona amb brots de ruca i parmesà <i>Carpaccio</i> de ternera de Girona con brotes de rúcula y parmesano	14€
Musclos a la brasa Mejillones a la brasa	12€
Pernil de ibèric D.O. Extremadura amb pa de coca amb tomàquet i oli mG Jamón ibérico D.O. Extremadura con coca de pan con tomate y aceite mG	21€
Anxoves de l'Escala amb pa de coca amb tomàquet i oli mG Anchoas de l'Escala con coca de pan con tomate y aceite mG	12€
Calamars a la romana amb all i oli de llima Calamares a la romana con <i>all i oli</i> de lima	14€
Gambes al ajillo Gambas al ajillo	14€

arrossos arrozces

Arròs caldós a l'estil de Pals Arroz caldoso al estilo de Pals	18€pp
Arròs mar i muntanya Arroz mar y montaña	18€pp
Fideuà	16€pp

la brasa

Peix del dia Pescado del día	(s/m)
Pop de roca amb pimentón fumat de La Vera Pulpo de roca con pimentón ahumado de La Vera	19€
Entrecot de vedella de Girona (500 gr.) Entrecot de ternera de Girona (500gr.)	20€
Costelles de xai de l'Empordà Costillas de cordero de l'Empordà	16€

acompanyaments acompañamientos

Arròs gessamí bullit amb cardamom, fulles de curri i canyella Arroz jazmín hervido con cardamomo, hojas de curry y canela	2,90€
Patates fregides casolanes Patatas fritas caseras	3,90€
Verduretes de temporada a la brasa Verduras de temporada a la brasa	4,10€
Pebrots del piquillo confitats amb all, llorer i romaní Pimiento del piquillo confitados con ajo, laurel y romero	3,90€
Amanida verda amb crudités Ensalada verde con <i>crudités</i>	4,00€

salses salsas

Donostiarra, tàrtara, roquefort, ceps, pebre verd, tòfona, Porto Donostiarra, tàrtara, roquefort, boletus, pimienta verde, trufa, Porto	2,20€
---	-------

.. més cuina .. más cocina

Lluç amb salsa verda i cloïsses Merluza con salsa verde y almejas	20€
Calamar a la planxa, amb concassé de tomàquet i alga wakame Calamar a la plancha con <i>concassé</i> de tomate y alga wakame	15€
Carrat de xai amb salsa de mostassa a l'antiga Carré de cordero con salsa de mostaza a la antigua	18€
Peus de porc sense feina i gambes Pies de cerdo <i>sense feina</i> (deshuesados) y gambas	15€

els postres los postres

Pinya amb fonoll, canyella i anís estrellat, amb gelat de coco Piña con hinojo, canela y anís estrellado, con helado de coco	6,00€
Tiramisú	6,00€
Cheesecake amb sorbet de gerds <i>Cheesecake</i> con sorbete de frambuesa	7,00€
Recuit amb mel i pinyons <i>Recuit</i> (requesón) con miel i piñones	6,00€
Xuixo de Girona a la brasa amb gelat de canyella <i>Xuixo</i> de Girona a la brasa con helado de canela	7,00€



per picar para picar

Coca de pa torrat amb tomàquet i oli mG Coca de pan tostado con tomate y aceite mG	4,20€
Olives mG Aceitunas mG	3,80€
Patates braves mG Patatas bravas mG	5,60€
Croquetes casolanes (4U.) Croquetas caseras	6,20€
Pa / Pan	1,50€